

# Smurfenvlaai is weldra geen Limburgse vlaai meer

EUROPESE ERKENNING



De Limburgse vlaai: weldra een erkend Europees streekproduct?

© SERGE MINTEN



Thomas Jansen

**HASSELT** - Krijgen 'echte' Limburgse vlaaien weldra een logo dat hen onderscheidt van andere taarten? De Europese erkenning als streekproduct zit na bijna zes jaar alvast in een laatste rechte lijn. Vanaf dan gelden er strikte voorwaarden om de term te mogen gebruiken. "Slagroom? Vergeet het!"

Landbouwproducten, levensmiddelen of wijn afkomstig uit een specifieke regio die een zekere faam genieten, kunnen Europees erkend worden als Beschermde Geografische Aanduiding. Die procedure verloopt in twee fasen. Voor de Limburgse vlaai is die eerste fase, op het niveau van de lidstaat, nu quasi afgerond. Uniek is dat de aanvraag parallel loopt in Nederland en België.

De bekendmaking van de Belgische aanvraag werd vorige week gepubliceerd in het Staatsblad. Nu heeft iedereen die daar belang bij heeft zestig dagen de tijd om bezwaar aan te tekenen. Ook in Nederland is de aanvraag intussen in de Staatscourant verschenen. Indien dat geen problemen oplevert, zullen Vlaanderen en Nederland weldra samen een Europese aanvraag indienen. Over een jaar zou de erkenning dan een feit kunnen zijn.

## Alles de oven in

In de aanvraag is heel duidelijk bepaald waar een Limburgse vlaai aan moet voldoen. "Het belangrijkste principe is dat ze gebakken moet zijn in Belgisch- of Nederlands-Limburg en dat alles mee de oven in moet", zegt Peter Nulens van Lekker Limburgs, een van de bezielers van de aanvraag. "Dat betekent dat er na het bakken niets meer aan de vlaai mag toegevoegd worden. Slagroom? Vergeet het! Een smurfenvlaai is in de jaren 70 in Limburg uitgevonden, maar is geen Limburgse vlaai. Er zijn ook bakkers die de latjes na bereiding nog met gelei insmeren. Dat blinkt mooi en verkoopt beter, maar dan is het geen Limburgse vlaai meer."

Bijna zes jaar is de vzw 'Koninklijk Provinciaal Verbond der Brood- en Banketbakkers, Suikerbakkers en Ijsbereiders van Limburg' al bezig met de voorbereiding van de aanvraag. Het lijkt op een principekwestie, maar in praktijk is het veel meer dan dat. "Zeker in Nederland werd de term soms gebruikt door groothandels", zegt Nulens. "Maar zodra de erkenning een feit is, zullen enkel vlaaien die aan alle voorwaarden voldoen, de benaming nog mogen krijgen. Ook alle afgeleiden - zoals vlaai uit Limburg - zijn vanaf dan voorbehouden. Bovendien krijgen Limburgse vlaaien dan twee logo's die hen onderscheiden van andere taarten. Eén logo is dat van de Beschermd Geografische Aanduiding, het andere hebben we zelf ontworpen."

## Tarwemeel met vruchtenmoes

In Vlaanderen kregen tot nu toe slechts zeven producten zo'n Europese erkenning, die niet te verwarren is met de Vlaamse erkenning als streekproduct. Het gaat onder meer om het Liers Vlaaike en de Geraardbergse Mattentaarten. Mogelijk komt daar met de Limburgse vlaai dus weldra een achtste product bij. Maar vanwaar komt die Limburgse fascinatie voor het zoete ronde gebak eigenlijk? "Dat is gegroeid vanuit de boerderijen", zegt Nulens. "Die zijn er in andere provincies ook, maar in Limburg werd dat gecombineerd met de fruitstreek en de gastvrijheid." Jacobus Craandijk beschreef dat in 1878 als volgt: *"Het eigenlijk oogstfeest heeft iets later plaats, op een' der volgende Zondagen. (...) Dan is op de groote tafel het nieuwe wittebrood aangerigt en de koek van tarwemeel met vruchtenmoes, die een Limburgsche eigenaardigheid is en 'vlaai' wordt genoemd.*" Smakelijk!